



Photo non contractuelle

Sauce Hollandaise Hyposodée Sans Glutamate

COMPOSITION

301012

Lait écrémé en poudre, farine de blé, sirop de glucose, amidon de blé, poudre au beurre (dont maltodextrines, protéines de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale, maltodextrine, extrait naturel de vinaigre d'alcool, jaune d'oeuf en poudre, arômes naturels, protéines de lait, stabilisants : E340ii, E331iii ; échalote (dont matière grasse végétale partiellement hydrogénée, E551, E392), acidifiant : acide citrique E330, épice, antiagglomérant : E551, colorant : E101.

MISE EN OEUVRE

Dosage en base de sauces : 160 g de préparation pour 1 litre d'eau et 600 g de beurre.

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans la quantité d'eau chaude nécessaire et porter à ébullition. Cuire à feu doux quelques minutes. Ajouter le beurre en fin de cuisson.

Jusqu'à 4,7 litres de sauce

STOCKAGE, DURÉE DE VIE

Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. Délai optimal d'utilisation : 24 mois après la date de fabrication.

Poids net : 750 g

VALEURS NUTRITIONNELLES

POUR 100 G DE PRODUIT PRÊT À CONSOMMER		
Protides	(g)	1,17
Glucides (dont sucres)	(g)	5,28 (0,08)
Lipides (dont saturés)	(g)	35,8 (18,90)
Sodium	(mg)	42
Fibres Alimentaires	(g)	<0,01
Valeur énergétique	kJ	1454
Valeur Calorique	kcal	348

* Sans OGM
* Sans Glutamate Ajouté
* Teneur en sodium
* <120mg/100g de
produit reconstitué.

INFORMATIONS OGM & ALLERGÈNES

Les ingrédients, additifs et arômes utilisés dans cette préparation déshydratée ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés et sont garantis par les certificats de nos fournisseurs attestant de la non utilisation d' OGM.

Allergènes majeurs : gluten, lait, oeufs

DISCOFRA

13, impasse Marcel Paul - ZI de Pahin - 31170 TOURNEFEUILLE
Tél. 05 34 368 368 - Fax 05 34 368 360

TOUTES LES FICHES TECHNIQUES

disponibles sur notre site internet :

www.discofra.fr